CE

Bartscher

3702303

V1/1113

PORTUGUÊS
Tradução do manual de instruções original

Antes de iniciar a utilização deve ler o manual de instruções e seguidamente guardá-lo num lugar facilmente acessível!

1. Informações gerais 102
1.1 Informações sobre o manual de instruções 102
1.2 Explicação dos símbolos 102
1.3 Responsabilidade e garantia 103
1.4 Direitos de autor 103
1.5 Declaração de conformidade 103

2. Segurança 104
2.1 Informações gerais 104
2.2 Indicações relativas à segurança durante a utilização do aparelho 104
2.3 Utilização de acordo com as disposições 105

3. Transporte, embalagem e armazenamento 106
3.1 Controle na entrega 106
3.2 Embalagem 106
3.3 Armazenamento 106

4. Instruções de montagem 107
4.1 Regras técnicas para conexões de gás 107
4.2 Montagem do dispositivo 107
4.3 Características Técnicas 108
4.3.1 Revisão geral dos componentes 108
4.3.2 Acessórios adicionais 109
4.3.3 Especificações tecnicas 110
4.3.4 Tabela da utilização do injector do queimador 110
4.3.5 Disposições relativas às mudanças do tipo de gás 111
4.3.6 Diagrama do sistema de gás 112
4.4 Unidade de acionamento 114

5. Indicações relacionadas com a operação e manutenção 115
5.1 Indicações relacionadas com a segurança 115
5.2 Instalação do dispositivo 116
5.3 Operação 117
5.4 Limpeza 119
5.5 Manutenção 120

6. Utilização 120

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemanha

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Informações gerais

1.1 Informações sobre o manual de instruções

Este manual de instruções contem informações sobre a instalação, manuseamento e manutenção do aparelho e deve ser consultado como uma fonte importante de informação e guia de referencia.

O conhecimento das instruções de segurança e manuseamento garantem o uso correcto e seguro do aparelho.

Para alem das informações fornecidas neste guia deve respeitar as normas de Higiene e Segurança locais bem como as mais básicas normas de segurança.

O manual de instruções faz parte integrante do produto e deve ser mantido perto do aparelho, acessível ao responsável pela instalação, utilização, manutenção ou limpeza.

1.2 Explicação dos símbolos

Neste manual, os símbolos alertam para importantes instruções de segurança, ou conselhos técnicos. As instruções devem ser seguidas com atenção para evitar qualquer risco de acidente pessoal ou danificação do material.

ATENÇÃO!

Estes símbolo alerta para perigos que podem provocar lesões.
Siga as instruções correctamente e tome particular atenção nestes casos.

ATENÇÃO ! Perigo de choque electrico

Este símbolo alerta para potenciais riscos de choque eléctrico.
Se não seguir as normas de segurança, corre risco de acidente ou morte.

CUIDADO!

Estes símbolo chama a atenção para instruções que devem ser seguidas, evitando a danificação, mau funcionamento ou destruição do aparelho.

NOTA!

Este símbolo alerta para instruções que devem ser seguidas para um eficiente uso do aparelho.

ATENÇÃO! Superfície quente!

O símbolo avisa sobre a superfície quente do aparelho durante o seu funcionamento. Se o aviso for ignorado, podem acontecer queimaduras!

1.3 Responsabilidade e garantia

Toda a informação e instruções deste manual respeitam normas de segurança, os níveis actuais de tecnologia assim como o conhecimento e experiência que adquirimos ao longo dos anos.

O manual de instruções foi traduzido com todo o cuidado e atenção. Contudo não nos responsabilizamos por quaisquer erros de tradução.

No caso de ser encomendado um modelo especial, este pode não corresponder às descrições e ilustrações deste manual. É também o caso de encomendas especiais ou se o aparelho for modificado com nova tecnologia.

NOTA!

Antes de iniciar qualquer utilização do aparelho, especialmente antes de ligá-lo, deve ler atenciosamente o presente manual de instruções!

O produtor **não se responsabiliza** pelos danos e estragos resultantes:

- do não cumprimento das indicações relativas à utilização e limpeza;
- da utilização discordante da destinação do aparelho;
- da introdução de alterações pelo utilizador;
- da aplicação de peças complementares que não foram aprovadas.

É nos reservado o direito de fazer modificações técnicas com o objectivo de melhorar as suas qualidades.

1.4 Direitos de autor

Este manual de instruções contem textos, gravuras e imagens ou outras ilustrações que são protegidas por direitos de autor. Nenhuma parte deste manual pode ser reproduzida, transmitida ou usado de outra forma sem a autorização escrita do fabricante. Qualquer infracção será punida. Todos os direitos reservados.

NOTA!

Os conteúdos, textos, gravuras, fotografias ou qualquer outra ilustração são protegidos por direitos de autor bem como por direitos de propriedade. Qualquer infracção será punida por lei.

1.5 Declaração de conformidade

O aparelho cumpre com as normas e directivas da EU.
Isto é certificado pela declaração de conformidade da IEC.
Se o desejar, com bom grado lhe enviamos a declaração de conformidade.

2. Segurança

Esta secção apresenta um panorama sobre todos os aspectos importantes da segurança. Alem disso, qualquer capitulo apresenta conselhos precisos para a prevenção de possíveis perigos que são assinalados pelos símbolos acima mencionados.

Igualmente deve prestar atenção aos pictogramas, rótulos e legendas do aparelho, que devem ser mantidas sempre em bom estado de visibilidade.

Seguindo todas as normas de segurança, garante a protecção ideal contra possíveis perigos bem como um uso seguro e uma utilização sem avarias.

2.1 Informações gerais

Este aparelho foi produzido del acordo com os níveis tecnológicos actuais. Contudo, o aparelho pode ser perigoso quando usado incorrectamente. Conhecer o manual de instruções é um meio de evitar erros e perigos e permite uma utilização segura e sem avarias do aparelho.

Para evitar acidentes e permitir uma ideal eficácia, não deve ser feita nenhuma modificação ou alteração do aparelho que não seja aprovada pelo fabricante.

Este aparelho deve ser usado unicamente em condições técnicas e de segurança adequadas.

2.2 Indicações relativas à segurança durante a utilização do aparelho

As normas de segurança no trabalho cumpridas durante a produção do aparelho respeitam os Regulamentos da União Europeia.

Se ao aparelho for usado industrialmente, o utilizador é obrigado a garantir que as normas de segurança no trabalho estão de acordo com as regras e regulamentos aplicados durante todo o período de utilização do aparelho bem como futuras especificações. Fora da União Europeia, as regras de segurança no trabalho deve ser igualmente cumpridas.

Para alem das normas de segurança no trabalho referidas no manual de instruções, as demais normas de segurança bem como as de protecção do ambiente devem ser cumpridas conforme o local de utilização.

! CUIDADO!

- Pedimos que mantenha o presente manual de instruções. Quando o aparelho for transferido a terceiros, também deve ser transferido o presente manual de instruções.
- Todas as pessoas que utilizarem o aparelho têm que seguir as recomendações e as indicações que encontram-se no presente manual de instruções.
- O aparelho apenas deve ser utilizado em compartimentos fechados.

2.3 Utilização de acordo com as disposições

! CUIDADO!

O aparelho foi desenhado e construído para utilização industrial e por consequência nas cozinhas apenas deve ser manuseado por pessoal qualificado.

A segurança operacional do aparelho só está assegurada em caso de utilização correcta de acordo com as indicações no manual de instruções.

Todas as intervenções técnicas, também a montagem e a manutenção devem ser efectuadas exclusivamente por um serviço a clientes qualificado.

Grelhador a gás para döner está destinado a **grelhar** todos os tipos de carne com o objectivo de preparar de forma tradicional kebab, gyros e schawarma.

! CUIDADO!

Não é permitida qualquer utilização do aparelho que vá para além da utilização correcta e/ou utilização de outro tipo e é válida como não estando de acordo com as disposições.

Excluem-se as reivindicações de qualquer tipo contra o fabricante e/ou os seus mandatários devido a danos provocados pela utilização incorrecta do aparelho.

Apenas o operador é responsável por todos os danos em caso de utilização incorrecta.

3. Transporte, embalagem e armazenamento

3.1 Controle na entrega

Ao receber a entrega, verificá-la imediatamente quanto à sua integridade e danos de transporte. No caso de danos de transporte visíveis do exterior, não receber a entrega ou apenas sob reserva.

Anotar a extensão dos danos na documentação de transporte/guia de remessa do transportador. Desencadear uma reclamação.

Reclamar imediatamente os defeitos encobertos após o reconhecimento dos mesmos, pois há direito a indemnização dentro dos prazos de reclamação válidos.

3.2 Embalagem

Por favor, não deite fora o cartão da embalagem, uma vez que pode se útil para o transporte do aparelho ou no caso de ser enviado para o serviço técnico. O material de embalagem interior e exterior deve ser totalmente retirado antes de instalar o aparelho.

NOTA!

Se deseja utilizar a embalagem deve respeitar as normas do sue pais.
Envie os materiais recicláveis da embalagem para a reciclagem.

Por favor verifique se o aparelho está completo. No caso de faltar alguma peça, por favor contacte imediatamente o nosso serviço de apoio ao cliente.

3.3 Armazenamento

Mantenha a embalagem fechada até a instalação e seguindo as indicações exteriores de armazenamento.

As embalagens devem ser armazenadas considerando o seguinte:

- não armazenar no exterior.
- Manter em local seco e protegido do pó.
- Proteger de ambientes agressivos.
- Manter longe da luz do sol.
- Evite choques e vibrações.
- Em caso de período longo de armazenamento (mais de 3 meses), verifique o estado da embalagem e das peças regularmente. Se necessário renove.

4. Instruções de montagem

4.1 Regras técnicas para conexões de gás

- Todas as operações associadas à instalação, montagem, operação e manutenção devem ser realizadas por pessoal qualificado, **que tem as necessárias permissões (autorização do fabricante ou do vendedor). Os passos necessários devem ser realizados tendo em conta as normas de instalação em vigor num determinado país e as regras de segurança do produto, e de saúde e segurança laboral.**
- Todas as conexões de gás do dispositivo devem cumprir as normas ISO 7-1 ou ISO 228-1

ATENÇÃO!

Todos os lugares nos quais devem ser instalados dipositivos devem estar equipados com uma instalação elétrica e a gás adequada, que atenda as exigências das regulamentações locais. Além disso, devem ser tomadas todas as medidas para garantir a segurança de pessoas e objetos. Ecaso contrario, o fabricante não poderá ser responsabilizado.

4.2 Montagem do dispositivo

- O dispositivo **deve** ser colocado em um local fechado e bem ventilado (**não ao ar livre!**).
- O dispositivo deve ser colocado sobre uma superfície plana e estável, de um material resistente à corrosão. Esta superfície deve ser conformada de modo a impedir o gotejamento de gorduras através da base principal para o chão. **Nunca** coloque o dispositivo sobre superfícies de plástico ou madeira.
- Se o dispositivo deve ser colocado perto de uma parede, parades divisórias, armários de cozinha ou painéis decorativos ou elementos similares, deve-se lembrar que esses elementos devem ser feitos de materiais incombustíveis.

  Caso contrário, eles devem ser isolados com ajuda de materiais incombustíveis, respeitando ao mesmo tempo as regras contra incendios. Entre a parede e o dispositivo deve manter uma **distância mínima de 20 cm**.
- A ligação do forno a gás deve ser feita de acordo com os regulamentos aplicáveis.

ATENÇÃO!

O local no qual o dispositivo será usado deve ter boa ventilação. O sistema de ventilação deve ser feito de materiais incombustíveis resistentes a altas temperaturas e estar equipado com um exaustor.

4.3 Características Técnicas

4.3.1 Revisão geral dos componentes

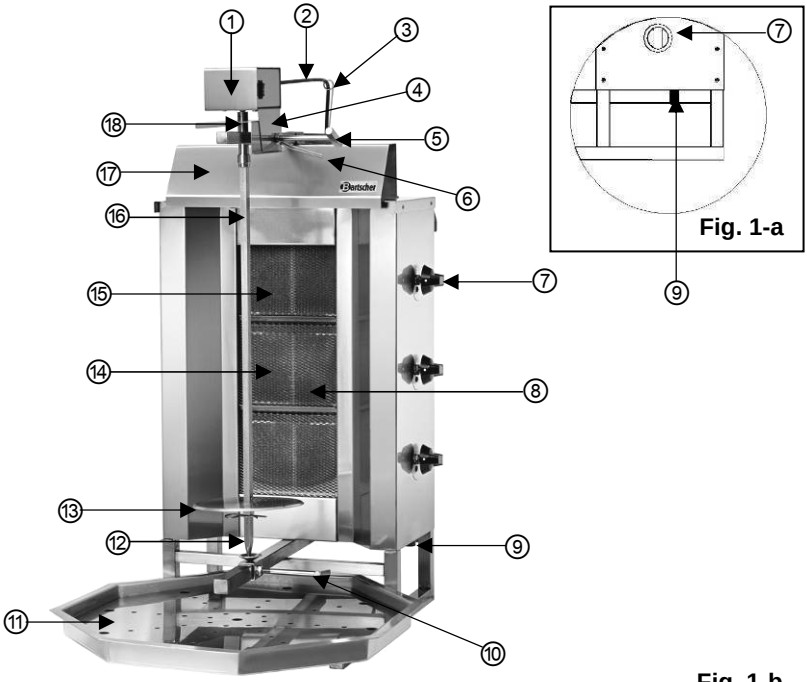


Fig. 1-a

Fig. 1-b

①	Unidade de acionamento	⑩	Corrediça inferior
②	Cabo de alimentação do motor	⑪	Bandeja para coletar a gordura (octogonal) com uma cobertura feita de chapa perfurada
③	Suporte para o cabo	⑫	Contrapino
④	suporte de estanho da unidade de acionamento	⑬	Placa
⑤	Corrediça superior	⑭	Queimador
⑥	Braçadeira de fixação	⑮	Grade de proteção de arame
⑦	Botão da válvula de gás & válvula de gás	⑯	Espeto
⑧	Termopar	⑰	Proteção termica
⑨	Ligação do gás e descarga de medição da pressão	⑱	Manga do espeto

4.3.2 Acessórios adicionais

(Não incluídos na entrega!)

Faca Döner para kebab 100

- Faca: Ø 100 mm,
  regulável de forma contínua de 1 a 3 mm
- Rotação / min:. 4.500
- Potência nominal: 90 W / 230 V 50 Hz
- Peso : 3,85 kg

Peça de mão:

- Cabeça: CNS 18/10
- Punho: plástico
- Comprimento do cabo: 1,4 m
- Limpeza sem desmontagem, impermeável
- Dimensões: L 115 x P 235 x A 200 mm
- Peso: 1,1 kg

Fonte de alimentação:

- Comprimento do cabo: 1,1 m
- Dimensões: L 90 x P 155 x A 85 mm
- Peso: 2,75 kg

N.º de ref. 370240

Placas de transferência de calor

do grelhador de gás 40

- CNS 18/10
- 2 peças, cada uma com dimensões: L. 195 x A. 630 mm
- Peso: 2,3 kg

N.º de ref. 370245

4.3.3 Especificações tecnicas

Nome:	Grelhador a gás 40 para döner
N.º de ref.	**3702303**
Material:	CNS 18/10
Projeto:	3 queimadores a gás reguláveis separadamente, com placas cerâmicas, área de combustão de cada queimador, respectivamente de: L 180 x A 130 mm
Capacidade:	máx. 40 kg, altura máx. da carne 45 cm
Unidade de acionamento:	Motor para espeto rotativo com acoplamento móvel:
Potência nominal:	3,7 W / 230 V 50 - 60 Hz
Potência conectada de gás:	9,75 kW
Categoria de gás:	II 2ELL3B / P
Ajuste básico:	G30-G31 / 50 mbar, definir para GPL, ligação dos jatos de gás natural
Dimensões:	dispositivo: L 597 x P 795 x A 990 mm espeto: comprimento de 73,6 cm, com prato para espeto com Ø de 190 mm
Peso:	30,0 kg

Reserva-se o direito da possibilide de introduzir alterações técnicas!

4.3.4 Tabela da utilização do injector do queimador

TIPO DE GÁS	G20 - 20 mbar	G20 - 25 mbar	G25 – 25 mbar	G25 – 20 mbar	G25.1 – 25 mbar	G30 – 29 mbar	G31 – 37 mbar	G30 – 50 mbar
Tipo de dispositivo	**Diâmetro do injector do queimador (mm)**							
3GD/37002303	1,35	1,30	1,40	1,50	1,45	0,93	0,93	0,80

Para a eficiência do queimador:

3,25 kW (gás natural) / injetor de bypass da válvula de gás Ø 1,00 mm

3,25 kW (GLP) / injetor de bypass da válvula de gás Ø 0,65 mm

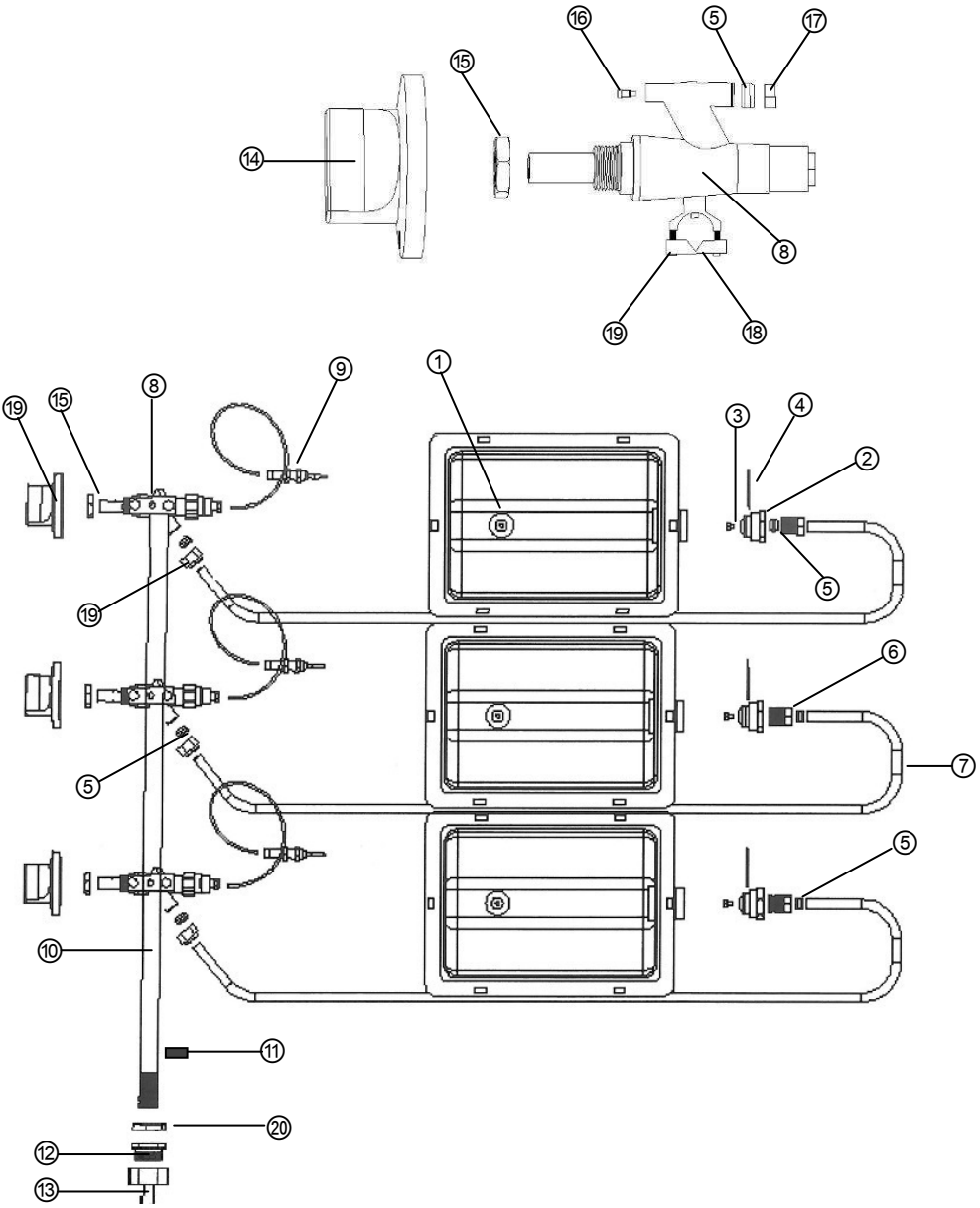
O nivel de desempenho dos queimadores do dispositivo apresentados não podem ser alterados a pedido do usuário. Todas as alterações feitas nas válvulas e injectores privam o dispositivo da garantia. Neste caso, o fabricante não será responsável por quaisquer danos ou defeitos.

4.3.5 Disposições relativas às mudanças do tipo de gás

A fim de alimentar o forno a gás com o tipo de gás permitido pelas leis locais, deve-se observar as seguintes diretrizes.

- O dispositivo novo está adaptado ao GPL, os bicos estão ligados ao gás natural.
- O ajuste a um outro tipo de gás deve ser realizado por pessoal qualificado.
- Feche todos os cabos ou válvulas das garrafas de gás, através dos quais o gás flui para o dispositivo.
- Desligue a conexão de gás do dispositivo.
- Depois de apertar os parafusos adequados remova a tampa traseira do dispositivo.
- Desconecte os cabos entre as válvulas de gás e os injetores.
- Depois de retirar os pinos desconectar os bocais queimadores que mantem os injetores nos queimadores.
- Nos bocais dos queimadores montar injectores adequados para um determinado tipo de gás.
- Instale novamente os bocais dos queimadores com ajuda dos pinos.
- Instale cabos entre as válvulas de gás e os injetores (para evitar vazamentos, antes da realização da montagem, engraxar as conexões dos cabos e as roscas das conexões das válvula de gás com os cabos com uma pomada de selagem para o gás).
- Mude o rótulo do dispositivo de acordo com o tipo de gás.
- Ligue ao dispositivo do fluxo de gás correspondente à nova adaptação e abra às válvulas de gás.
- Verifique todas as conexões de vazamentos sob o ponto de vista de selagem (use apenas os sprays ou espumas adequadas destinadas a este tipo de pesquisa!). Em nenhum caso um tal teste pode ser realizado utilizando fósforos, isqueiros e outras fontes de chama.
- Depois de verificar o teste de estanqueidade realizar o teste do queimador do dispositivo.
- Caso seja verificada uma deficiente na eficiencia de calor do dispositivo, com ajuda de uma chave de fendas deve alterar a configuração do controlo do injector de gás (by-pass), que está localizado sobre a válvula de gás. O injetor bypass abre-se no sentido do fluxo de gás. Por isso, nunca deve afrouxar o injetor de by-pass durante o funcionamento do dispositivo. A pressão do gás no dispositivo fica devidamente ajustada na fábrica antes da entrega do dispositivo no mercado e, se não for feita a adaptação a um outro tipo de gás, **não deve alterar as configurações de fábrica**. Se não tiver nenhum problemas, pode montar a tampa traseira do dispositivo.
- Caso aplique as recomendações dadas, o dispositivo pode ser facilmente utilizado com um determinado tipo de gás.

4.3.6 Diagrama do sistema de gás



① Queimador

② Bocal do queimador

③ Injetor do queimador

④ Pino

⑤ Anel

⑥ Conector do queimador

⑦ Cabo de gás (Ø 8x1)

⑧ Válvula de gás

⑨ Termopar

⑩ Distribuidor de gás (Ø16x1, 5)

⑪ Descarga para medir à pressão de gás

⑫ Conector para o gás natural

⑬ Conector para propano

⑭ Botão da válvula de gás

⑮ Parafuso da válvula de gás

⑯ Injetor de bypass da válvula de gás

⑰ Conector de válvula de gás

⑱ Faixa da válvula de gás

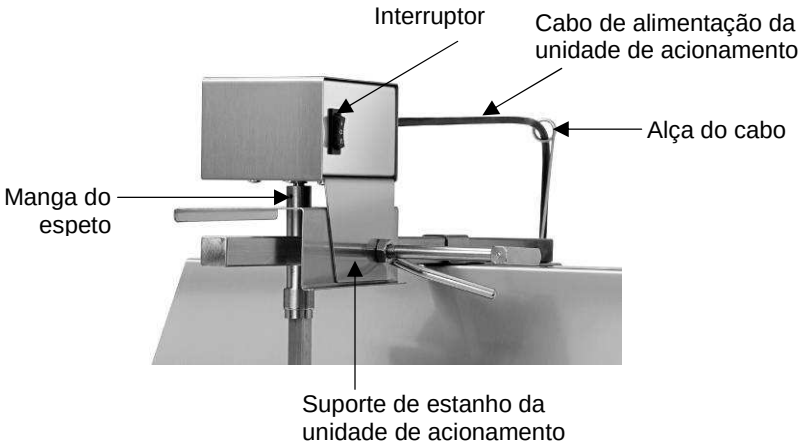
⑲ Parafuso da faixa

⑳ Contra-porca de controle da tubulação de gás

4.4 Unidade de acionamento

As características técnicas da unidade de acionamento

220-240 V~ 50/60 Hz 1 rpm 3,7 W


Interruptor
Cabo de alimentação da unidade de acionamento
Alça do cabo
Manga do espeto
Suporte de estanho da unidade de acionamento

ATENÇÃO! Perigo de choque eléctrico!
Em caso de instalação incorreta, o dispositivo pode causar danos!
Antes da instalação, compare os dados técnicos da rede electrica local com os dados técnicos do dispositivo (ver placa de identificação). Conecte o dispositivo somente em plena conformidade!

- Antes de ligar a unidade de acionamento do dispositivo a uma fonte de alimentação electrica, deve certificar-se se a tensão e frequência que aparece na placa de identificação coincide com os dados da instalação elétrica existente.
- A unidade de acionamento elétrico da torradeira funciona em duas direções (direita / esquerda). Graças a isso a operação do dispositivo requere pouco esforço e a carne pode ser grelhada uniformemente em todos os lados,
- **Nunca** limpe a unidade de acionamento elétrico com água. A fim de limpar a superfície da unidade de acionamento, use um pano humido, e depois de limpar a superfície seque-a completamente.
- Ao instalar a unidade de acionamento elétrico não pode permitir a sua queda.
- O cabo de alimentação da unidade de acionamento deve ser conduzido de tal maneira, para que não possa ter contato direto com chamas.
- Durante o uso do dispositivo deve usar um escudo térmico, para que o aquecimento possa em menor escala, afetar a unidade de acionamento.

- Antes de cada uso, verifique o cabo de alimentação da unidade de acionamento. As conseqüências de superaquecimento do cabo como resultado de falha na operação ou realização de conexões adicionais podem ser a perda de energia. Cabo danificado deve ser substituído por pessoal qualificado.
- Seguindo as recomendações acima consegue-se os mais alto desempenhos da unidade de acionamento do dispositivo.

5. Indicações relacionadas com a operação e manutenção

5.1 Indicações relacionadas com a segurança

! CUIDADO!

Este manual deve ser lido com atenção, pois contém informações importantes sobre a segurança e uso do dispositivo.
Este manual deve ser guardado, a fim de estar sempre disponivel para o uso.
Defeito de instalação, erros durante o manuseamento, conservação e limpeza, bem como durante possíveis alterações e modificações podem ser a causa do mau funcionamento, danos e lesões.

- Não use acessórios e peças sobressalentes que não sejam recomendados pelo fabricante. Eles podem ser perigosos para o usuario ou outras pessoas ou causar danos ao dispositivo, e também perca do direito de garantia.
- Verifique periodicamente se o cabo de alimentação está danificado. **Nunca** opere o aparelho com um cabo de alimentação danificado. Se o cabo estiver danificado, então, a fim de evitar riscos deve ser substituído por um técnico autorizado ou um eletricista qualificado.
- A instalação incorreta, erros de manipulação, manutenção e limpeza, bem como quaisquer alterações e modificações podem ser a causa do mau funcionamento, danos e lesões.
- Antes de iniciar o aparelho, deve remover completamente a película protetora e os restos do pacote.
- Durante o funcionamento do dispositivo, nunca deixe-o sozinho sem controle.
- O dispositivo deve ser operado sob o capô.
- O dispositivo pode ser operado somente por pessoas que leram as instruções sobre a construção, operação e manutenção, e foram treinadas na operação do dispositivo.
- Antes de cada uso, verifique as conexões de gás para vazamentos sob o ponto de vista de estanqueidade.

- O compartimento no qual o dispositivo será usado deve ter boa ventilação. O sistema de ventilação deve ser feito de materiais incombustíveis, resistente a altas temperaturas e ter um capô aberto.
- Para mudar o lugar da instalação do dispositivo, ele deve ser desligado (puxar o ficha e fechar as válvulas de gás!) E deixe esfriar completamente.
- Caso use o dispositivo sem unidade de acionamento, para girar a carne deve usar o braço original para girar o espeto, que está acima da espeto.
- Caso sentir cheiro de gás, feche todas as válvulas de gás do dispositivo e instalações de gás externas e ventile bem a área. Informe imediatamente o serviço competente.
- **Nunca** verifique a estanqueidade dos cabos e válvulas de gás utilizando fósforos ou isqueiros. Para isso, use um spray ou espuma adequada para detecção de vazamentos.
- Depois de terminar de utilizar o dispositivo e em casos de emergência, feche todas as válvulas de gás, fornecimento de gás e desligue a fonte de alimentação electrica.
- O dispositivo só pode ser utilizado de acordo com as especificações.
- Durante a operação, o dispositivo não deve ser movido e expôsto a choque.
- Durante o funcionamento, deve ter cuidado para que a gordura não pingue no chão. Se apesar de isso, a gordura a escorrer para o chão, deve remove-la imediatamente. Caso contrario o chão ficará escorregadio, o que pode levar a quedas e lesões graves.
- Ao mudar de lugar evite bater no dispositivo bem como a sua queda.
- Perto do dispositivo não podem estar localizados quaisquer objetos inflamáveis. Não ligue o dispositivo perto de materiais inflamáveis.
- A pressão do gás apropriada para um determinado dispositivo pode ser encontrada na placa de identificação. O dispositivo pode ser utilizado apenas para estes valores da pressão do gás.
- Se o dispositivo é alimentado com o cilindro de gás GPL, a distância entre o cilindro de gás e o dispositivo deve ser, pelo menos, **50 cm.**

5.2 Instalação do dispositivo

- Monte a unidade de acionamento de acordo com as instruções do manual, coloque a a bandeja para coletar a gordura e a tampa perfurada.
- A fim de fixar a carne soltar os braços inferiores e superiores da corrediça. Com ajuda das corrediça ajuste o espaçamento entre o espeto de carne e os queimadores.
- Ajuste o valor da pressão de acordo com os dados da placa de identificação do dispositivo e conecte a ficha do cabo de alimentação na tomada. O dispositivo está pronto para a operação.

5.3 Operação

Durante operação as superfícies do dispositivo podem atingir uma temperatura acima de 60 °C. Para evitar queimaduras , não deve tocar as áreas e as peças que são rotulados com o símbolo apresentado ao lado.

- Abra a válvula de gás principal garantindo fornecimento de gás para o dispositivo.
- Em seguida, pressione o botão superior da válvula de gás do dispositivo e aperte-o um quarto de volta no sentido horário.
- Neste ponto, o gás é fornecido ao queimador. Mantenha o botão apertado e com ajuda de um fósforo ou isqueiro acenda o queimador da frente, a que está ligada a válvula de gás. (Para isso, use um longo fósforo ou isqueiro para evitar queimaduras).
- Se dentro de 10-15 segundos ao redor do queimador não ocorrer a ignição, feche a válvula de gás e, em seguida, após uma breve pausa, repita a ignição. As válvulas de gás estão equipadas com termopares e, portanto, durante a ignição do queimador o botão da válvula deve permanecer pressionado até os termopares se aquecerem (cerca de 15 segundos). Em outro caso, os termopares não permitem escoamento de gás e não consegue manter a chama. Depois de se aquecer o termopar pode soltar o botão.
- Este procedimento aplica-se a todos os queimadores. Desta forma, pode acender todos os queimadores do dispositivo. **Se por algum motivo a chama se extinguir os termopares cortam o fornecimento de gás.**
- Cada queimador é operado com ajuda de uma válvula de gás independente, a ele designado . As válvulas têm duas configurações: **"Grelhar"** e **" Manter a temperatura ".**

Posição "grelhar"

No botão de ligação da válvula de gás encontra-se um símbolo de uma chama grande. A colocação da válvula nesta posição permite assar a carne.

Posição "Manter a temperatura "

No botão de ligação da válvula de gás encontra-se um simbolo de pequena chama. Ajustando a válvula nesta posição permite manter a temperatura da carne.

Para optimizar a utilização do calor gerado pelos queimadores, do lado direito e esquerdo do dispositivo pode ser montada uma placa de transferência de calor.

(4.3.2 Acessorios adicionais –

N.º de ref. 370245).

! CUIDADO!

Sempre apôs terminar de usar o dispositivo, deve fechar todas as válvulas de gás do dispositivo, as válvulas principais e desligar a fonte de alimentação electrica.

Trabalhar com a unidade de acionamento

Graças a utilização de dispositivos com acionamento eléctrico pode se assegurar o cozimento uniforme da carne e reduzir o esforço requerido para operar o dispositivo.

Para utilizar o dispositivo com a unidade de acionamento, deve executar as seguintes operações (Fig. 1-b)

- Solte os braços em forma da letra T da corrediça superior (5) e da corrediça inferior (10). Coloque os braços na melhor posição para um determinado diâmetro da carne, para colocá-la livremente em um espeto.

  Solte o braço em forma da letra T da corrediça superior (5). Durante esta operação, o braço de fixação (6) deve estar acima da corrediça superior (5). Em seguida, levar o braço em forma da letra T da corrediça superior (5) através do orifício de montagem do suporte de metal (4) da unidade de acionamento, conectá-lo com uma unidade de acionamento(1) e apertar o braço.
- A lamina inferior do espeto (16), na qual a carne é colocada num ninho cónico sobre a corrediça inferior (10) e voltar a apertar o braço em forma da letra T
- Em seguida, coloque a parte superior do espeto (16), em que se encontra a carne, na manga do espeto. Levante o tubo de ligação da manga espeto, coloque o espeto com carne na manga e feche usando o tubo de ligação.
- Quando terminar os braços da corrediça inferior (10) e a corrediça superior (5) devem estar na mesma posição.

- Em seguida, levar o cabo de alimentação (2) da unidade de acionamento através do suporte do cabo. Durante o funcionamento do dispositivo, proteger o cabo de superaquecimento. (Para evitar o impacto negativo da alta temperatura no cabo de alimentação da unidade acionamento, use o escudo termico (17).)
- O dispositivo está pronto para trabalhar com a unidade de acionamento. Conecte o cabo de alimentação na tomada e inicie a unidade de acionamento com ajuda do interruptor.

! CUIDADO!

Ao operar com a unidade de acionamento deve manter o cabo de alimentação longe de fontes de calor. Durante a operação, o cabo de alimentação da unidade de acionamento deve sempre ser montada em suportes.

Operação sem unidade de acionamento

Se for preciso a operção do dispositivo sem unidade de acionamento, a fim de preservar a higiene da operação deve usar o braço original para girar o espeto, que está montado e girando acima do espeto.

Durante a operação do dispositivo sem a unidade de acionamento, deve seguir as instruções abaixo. (Fig. 1 - b)

- Solte os braços em forma da letra T da corrediça superior (5) e da corrediça inferior (10). Coloque os braços na melhor posição para um determinado diâmetro da carne, para colocá-la livremente em um espeto. A extremidade inferior do espeto (16), em que está a carne colocar no ninho cónica sobre o corrediça inferior (15) e voltar a apertar o braço em forma da letra T.
- A seguir a parte superior do espeto, em que está a carne, meter por um anel por cima da corrediça superior (5) e voltar a apertar o braço coma forma da letra T a corrediça superior (5).
- Apôs completar, os braços da corrediça inferior (10) e da corrediça superior (5) devem estar na mesma posição.
- Monte o braço original para girar o espeto sobre um espeto e manualmente girar o espeto. Desta forma, pode evitar o contato com a carne quente e gordurosa, e, assim, realizar uma operação higiênica e segura.

5.4 Limpeza

- o Antes de limpar ou realizar reparos desligar a unidade de acionamento da fonte de alimentação, feche o fornecimento de gás e deixe o dispositivo esfriar completamente.
- o A fim de manter a longa vida útil do dispositivo e garantir o tratamento higienico do dispositivo, deve limpa-lo cuidadosamente diariamente após terminar de usa-lo.
- o Para limpar o dispositivo, **nunca** utilize produtos de limpeza em pó e produtos químicos concentrados.

- Para limpar o dispositivo com água morna deve dissolver um pouco de produto de limpeza aprovados para contato com alimentos, e em uma solução preparada desta forma lavar o dispositivo com um pano macio ou uma esponja. Secar as superfícies que foram limpas com um pano seco.
- Não mergulhe as peças elétricas do dispositivo, tais como a unidade de acionamento e cabos de alimentação de energia.
- Não permita o contato dos queimadores com água.
- **Nunca** mergulhe o dispositivo em água corrente. Para os dispositivos de limpeza não use jato de água. **Nunca** mergulhe o dispositivo em água ou outros líquidos.

5.5 Manutenção

Dependendo do método e local de utilização, todas as funções do dispositivo e conexões para vazamentos de gás devem ser pedidas ao fabricante ou a um serviço competente, pelo menos uma vez a cada seis meses.

Nunca realize uma auto-reparação do dispositivo.

Em caso de mau funcionamento, ligue imediatamente para um serviço qualificado e interrompa o uso do dispositivo, até a remoção completa da falha. Em caso de reparos, **utilize somente peças de reposição originais.**

6. Utilização

Os equipamentos desgastados devem ser eliminados de acordo com os regulamentos nacionais e locais. Para isso, entre em contato com uma empresa especializada em descarte ou departamento municipal de resíduos.

! CUIDADO!

Antes de descartar o dispositivo deve privá-los da possibilidade de posterior utilização para evitar os riscos a ela associados. Remova a unidade de acionamento elétrico e as partes separadas entregue-as do ponto seletivo de coleta adequado.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemanha
Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120